お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
- 携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ　Fax　(06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合には、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NS-XA05/NS-XB05	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
●お客様 ご住所 〒		
●お買い上げ日　年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間　お買い上げ日より　本体1年	☎	

- 印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 本書のご提示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト) 消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2391

愛情点検　長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！



こんな症状はありませんか
- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**　こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

NS-XA/XB

ZOJIRUSHI

RIZO

T. Kita
Designed by Toshiyuki KITA

マイコン炊飯ジャー

家庭用

取扱説明書

型名 NS-XA05 / NS-XB05 型
0.54Lサイズ



もくじ

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

お使いになるまえに

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

⚠注意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。


注意
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。


禁止
⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。


指示
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1　重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2　傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
※3　物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

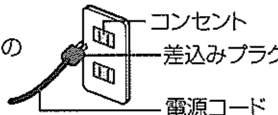
⚠警告


分解禁止
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。


ぬれ手禁止
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。


禁止
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。


禁止
電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。




禁止
電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

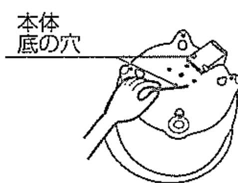

禁止
交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。


必ず実施
差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。


水ぬれ禁止
水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。


接触禁止
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。


禁止
底の穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。




禁止
炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

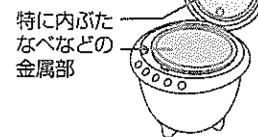

必ず実施
定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。


必ず実施
差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠注意


接触禁止
使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。



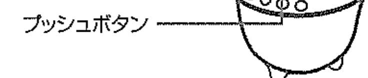

禁止
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。


禁止
壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。


必ず実施
お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。


必ず実施
差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。


接触禁止
本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けがややけどをすることがあります。




禁止
専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。


禁止
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。


禁止
専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない
故障、発火の恐れがあります。


プラグを抜く
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。


必ず実施
本体プラグは奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発火・発煙の原因となります。

お願い

■**空だきはしない**
火災・故障の原因になります。
蒸し板が溶ける恐れがあります。

■**本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

■**本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■**なべに、キズのつくような器具を入れない**
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

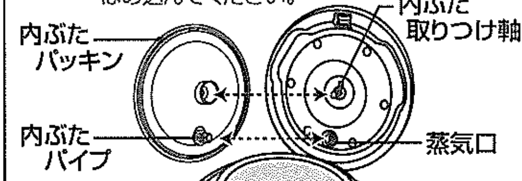
■**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災、故障、変色、変形の原因になります。

各部のなまえと扱い方

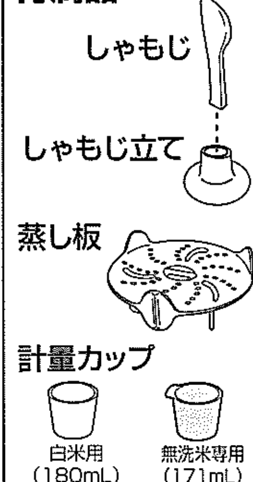
本体

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方：内ぶたセットを引っ張るとはずれます。
つけ方：内ぶたパイプを蒸気口に合わせて確実にはめ込んでください。



付属品



プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

外ぶた

蒸気口

内ぶたセット（内ぶた）

なべ

本体プラグ差込み口

本体プラグ
本体に差し込む

差込みプラグ

加熱板

センターセンサー

電源コード

操作部

● キーは確実に押してください。
● 「白米」キー、「とりけし」キー中央の（●、▬）は、目の不自由な方に配慮しています。

「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「白米」キー
炊飯するときに使う

「蒸し料理」キー
蒸し料理をするときに使う



「保温」キー
保温をするときに使う

「リゾット」キー
リゾットを作るときに使う

ご飯をおいしく炊いて・おいしく保温

ご飯をおいしく炊く

米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

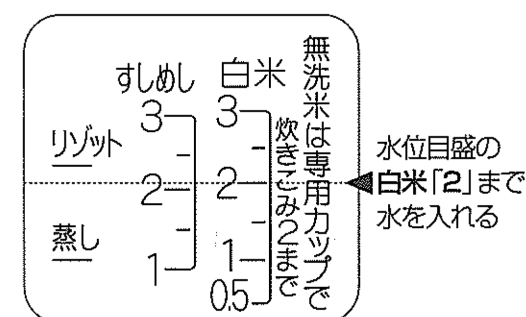
手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4〜5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

米の種類	水加減
軟質米 胚芽精米	水位目盛どおり
新米	水位目盛より少なめ
古米 硬質米	水位目盛より少し多め

例：白米・無洗米とも2カップのとき



アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

ご飯をおいしく保温

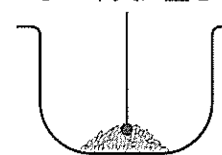
保温は10時間以上しないでください。
長時間保温するとご飯の乾燥、変色がひどくなる場合があります。
10時間以上経過すると保温ランプが点滅します。（保温機能は継続します。）

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐためにこのような保温はしない

- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、リゾットなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁・蒸し料理などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る

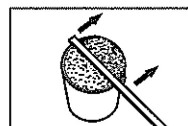


ご飯の炊き方

基本的な炊き方

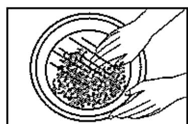
1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ（180mL）すりきり1杯ずつ



2 米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P8「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。



3 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたは必ず取りつける
①本体プラグを奥までしっかり差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む

4 （白米）を押す

点灯
白米ランプ（白米）が点灯し、炊飯開始のブザーが鳴る

5 炊き上がりのブザーが鳴ったらすぐにご飯をほぐす

点灯
炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプ（保温）が点灯する

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
→ P5「ご飯をおいしく保温」参照

6 使用後は（とりけし）を押し、プラグを抜く

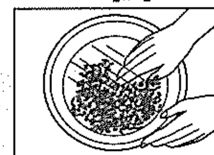
無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ（171mL）すりきり1杯ずつ



2 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回優しくかき混ぜてから、水加減をする



水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる
→ P8「炊き方メモ」参照
米を平らにならす
●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、2～3度水を入れかえてすすぎます。
●調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 （白米）を押す

炊き上がりまでの時間の目やす

	普通精白米	無洗米
白米	約50分～1時間	約50分～1時間
すしめし	約50分～1時間	約50分～1時間
炊きこみ	約50分～1時間	約50分～1時間

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

お願いとお知らせ

●炊き上がりが悪くなるため、炊飯中に外ぶたを開けないでください。
●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
●故障の原因になるため、空だきはしないでください。
●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

無洗米をひたして炊く場合について
●夏場は水温が高くなります。
水温が25℃以上になると、ひたした無洗米の腐敗が早くなりますので、米をよく洗い、ひたす時間を8時間までにしてください。

ご飯の炊き方 つづき

炊き方メモ



無洗米をお使いになる場合は

→ P7「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

すしめし

米	普通精白米、または無洗米を使います。 米の計量は、普通精白米をお使いの場合は「白米用」の計量カップを、無洗米をお使いの場合は「無洗米専用」の計量カップを用います。
水加減	すしめし の水位目盛に合わせます。
キーの選択	白米 を選びます。

炊きこみご飯

米	普通精白米、または無洗米を使います。 米の計量は、普通精白米をお使いの場合は「白米用」の計量カップを、無洗米をお使いの場合は「無洗米専用」の計量カップを用います。 0.5～2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米 の水位目盛に合わせます。
キーの選択	白米 を選びます。
具	具の量は、米の質量（重さ）の30～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。（米1カップは約150g） 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊飯してください。
調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合は、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。	

リゾットの作り方

詳しい作り方は別冊のお料理ノートをご参照ください。 → P8、9

1 オリーブ油を熱したフライパンで具を炒め、取り出す

● 具は残らずに取り除いてください。残ったままにすると、次に米を炒めるときに具が焦げて、米が黒くなってしまいます。

2 1のフライパンにオリーブ油をたし、米を加えて炒める

米が十分に熱くなるまで炒める（約30秒～1分）

3 2をなべに入れ、白ワインと熱いスープ（熱湯）をリゾットの水位目盛まで入れ、なべの底から全体をよく混ぜ合わせる

● なべの底からよく混ぜ合わせない場合、うまくできないことがあります。
● スープは目やすとして80℃以上のものを入れてください。温度が低いとうまくできない原因になります。

4 1で炒めた具を3の米の上にのせる

米と具を水平にならす

5 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたは必ず取りつける
①本体プラグを奥までしっかり差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む

6 （リゾット）を押す

リゾットの調理時間の目やす
約20分

● 電圧100V・室温20℃の場合。
● 時間は電圧・室温・季節・水加減、具の種類などによりかわります。

7 調理終了のブザーが鳴れば、（とりけし）を押し、塩、こしょうで味を調えバターとパルメザンチーズを混ぜ込む

リゾットの炊き方メモ

米	普通精白米を使います。 米の量は、1.5カップ（225g）としてください。 米の計量は、「白米用」の計量カップを用います。
水加減	リゾット の水位目盛に合わせます。
キーの選択	リゾット を選びます。
具	具の量は、180g以下としてください。多すぎるとうまくできないことがあります。 具は熱いスープを入れたあとに加えてください。
オリーブ油が多すぎるとうまくできないことがあります。	

蒸し機能の使い方

1 なべに水を入れる

「蒸し」の水位目盛まで水を入れる

2 なべを本体に入れ、その中に蒸し板を入れる

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる

3 2の蒸し板の上に調理物をのせて外ぶたを閉め、プラグを接続する

内ぶたは必ず取りつける
①本体プラグを奥までしっかり差し込む
②差込みプラグをコンセントに差し込む

4 (蒸し料理)を押す

5 調理物が蒸し上がったら、(とりけし)を押し、外ぶたを開けて調理物を取り出す

- 調理物が蒸し上がっても、できあがりのブザーや保温ランプでの報知はしません。実際に調理物の蒸し上がり具合を確認して調理物を取り出してください。
  →　P11「蒸し時間の目やす」参照
- 蒸し時間が約1時間以上経過するとブザーが鳴り、自動的に加熱がとまります。
- 蒸気や庫内が高温になっています。外ぶたを開けたり、調理物を取り出す際は十分に注意してください。

6 使用後はプラグを抜く

- お手入れは本体が冷めてから行ってください。
- 調理物(にんじん・葉菜類など)によっては蒸し板に調理物の色が移る場合がありますが使用上は差し支えありません。付着した色素はお手入れしても完全には取れませんが、蒸し板が乾くとより取れにくくなるので蒸し板が乾くまえにお手入れをしてください。

蒸し時間の目やす

- 高さ4cm以上のものは蒸さないでください。内ぶたに当たり、調理物がぬれて水っぽくなります。

調理物	量	蒸し時間の目やす	切り方と蒸すときのポイント
にんじん	1本(200g)	60分	一口大の大きさに切り分ける
カリフラワー	1/2株(200g)	35分	一口大の大きさに切り分ける
大根	1/4本(200g)	50分	一口大の大きさに切り分ける
ズッキーニ	200g	30分	一口大の大きさに切り分ける
キャベツ	1/4切れ(200g)	50分	入る大きさに切る
かぼちゃ	100g～150g	60分	種とワタを除いて一口大に切る
じゃがいも	3個(450g)	60分	まるごと
さつまいも	1本(200g～250g)	50分	まるごと
さといも	6個(250g～300g)	50分	まるごと
しめじ	100g	25分	いしづきを除き、ほぐす
しいたけ	100g	25分	いしづきを除く
鶏肉	1枚(300g)	40分	下側(蒸し板にのせる側に切れ目を入れる)
ソーセージ	6本(150g～300g)	30分	切れ目を数ヵ所入れる
魚(白身魚、鮭など)	切り身(150g)	30分	厚さ2cm以下に切る ●アルミホイルで包んで蒸してください。
えび	6匹(150g)	30分	殻のまま
ホタテ貝	150g	20分	殻を除く ●蒸し板にひっつく場合は白菜やキャベツなどを敷いて蒸してください。

ご注意とお願い

- **蒸し調理中、蒸気はほとんど出ませんが異常ではありません。**
- **調理物の目やす時間は調理物の温度・質・量などによって異なります。**
- **続けて蒸し調理をする場合、蒸し水が少なくなっています。水をたして空だきにならないよう注意してください。**
- **蒸し不足になった場合は、蒸し時間をのばして様子を見ながら調理してください。**
- **肉、魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸せない場合は、薄く切って蒸してください。**

- 肉、魚など汁の出るものを蒸す場合、アルミホイルで包むと蒸し板が汚れにくくなります。また、蒸し上がりがソフトになります。
- 肉や魚はハーブやにんにくを添えたり、あらかじめ、塩、こしょうなどをしてから蒸すと臭みが目立ちません。
- 蒸した調理物は塩、こしょうやソース(お料理ノート参照)をつけてお召し上がりください。

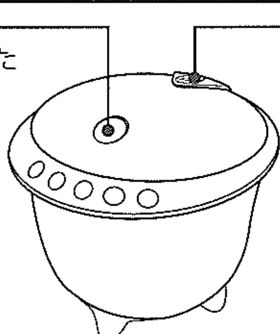
お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

プッシュボタン
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



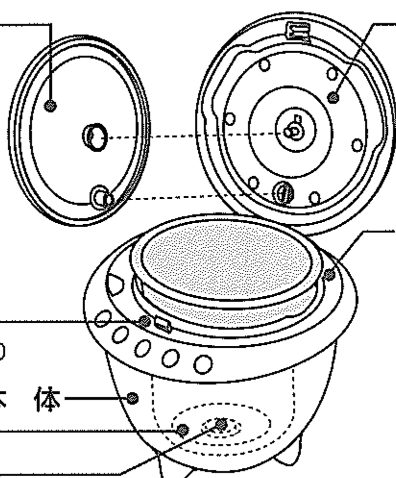
蒸気口
固くしぼったふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

内側のお手入れ

内ぶたセット（内ぶた）
湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

外ぶた
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る



この部分にたまったつゆをふく
●この部分にたまった水は毎回ふき取ってください。そのままにしておくと、あふれたりいやなにおいの原因になります。
●炊飯直後や保温中は、室温や外ぶたを開けるタイミングなどにより、つゆがたまることがありますので、ふき取ってください。

この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

本　体

加熱板

センターセンサー
表面の汚れは、ぬるま湯を含ませたふきんを固くしぼり、ふき取る
●加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがいてください。
●挟まっている生米や異物は、竹ベラやはしなどで取り除いてください。

なべ・しゃもじ・しゃもじ立て・蒸し板のお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

お願い なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

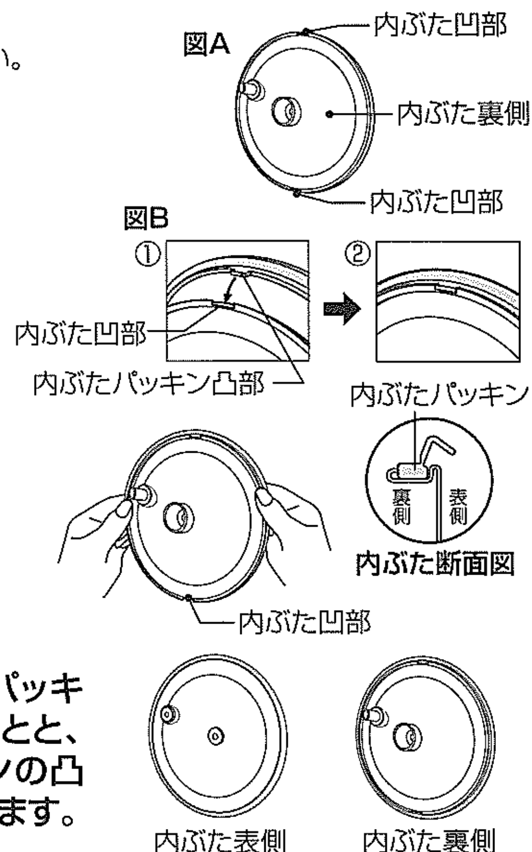
お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

お手入れ　交換部品

内ぶたパッキンのつけ方

内ぶたパッキンは、内ぶたからはずして洗えます。
お手入れ後は必ず内ぶたに取りつけてお使いください。

1 図Aのように、内ぶた裏側を手前に向けます。
図Bのように、内ぶた外周のいずれかの凹部に内ぶたパッキン凸部を合わせ（①）、奥まで押し込みます（②）。



2 1で合わせた内ぶたパッキンがずれないように残りの部分を少しずつはめ込んでいきます。途中、内ぶたパッキンのもう一方の凸部を内ぶた凹部に合わせます。

3 全体をはめ込み終わったら、内ぶたパッキンがねじれたり折れたりしていないことと、2ヵ所の内ぶた凹部に内ぶたパッキンの凸部がきっちりと合っていることを確認します。

内ぶた表側　　内ぶた裏側

庫内のにおいが気になるときのお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる

2 内ぶたを取りつけた後、外ぶたを閉め（白米）を押す

3 ブザーが鳴り（保温）に切り替わったら、外ぶたを開け庫内のお手入れをする

●お手入れ時には庫内が高温になっています。　やけどには十分注意してください。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット	C108
なべ	B269
しゃもじ	BE243033L
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●米をひたして炊くとやわらかくなることがあります。 ●なべが変形していませんか？
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●なべが変形していませんか？
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●内ぶたをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯	炊飯できない キー操作できない	●本体プラグを奥までしっかりと差し込みましたか？ ●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●保温ランプが点灯していませんか？ → 「とりけし」キーを押してから再度「白米」キーを押してください。
炊飯	炊飯中に「カチッ」「カチッ」と音がする	●マイコンが働いて火力調節をしている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたをつけ忘れていませんか？ ●内ぶたが変形していませんか？ ●内ぶたパッキンが切れていたり逆付けしていませんか？ ●内ぶたパッキンをつけ忘れていませんか？
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●10時間以上の保温をしていませんか？（保温ランプが点滅していれば10時間以上経過しています。） ●少量のご飯を保温していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたり、リゾットや蒸し料理などを行ったあとは、においが残ることがあります。 → P13「庫内のにおいが気になるときのお手入れ」参照 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか。保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P5「ご飯をおいしく保温」参照
リゾット	リゾットが、かたい やわらかい	●米の量は1.5カップ（225g）ですか？ → 多すぎたり少なすぎたりするとうまくできなかったりふきこぼれることがあります。 ●水が多すぎませんか？ ●オリーブ油や具を入れすぎていませんか？ → P9「リゾットの作り方」参照 ●80℃以上の熱いスープを入れましたか？ → 温度が低いとうまくできない原因になります。 ●なべが変形していませんか？
蒸し	調理物が蒸せない	●蒸し水を入れ忘れていませんか？ → P10「蒸し機能の使い方」参照 ●蒸し時間が約1時間以上経過していませんか？ → 約1時間以上経過すると自動的に加熱がとまります。
蒸し	調理物の蒸し上がりがかたい	●野菜の場合、蒸し不足です。蒸し水を追加して、もう一度蒸してください。 ●魚、肉などの場合、蒸し過ぎです。蒸し時間を短めに調節してください。
蒸し	調理物の蒸し上がりが冷たい	●調理物が大きすぎませんか？ → 調理物が大きすぎると、内部まで蒸しにくくなります。P11「蒸し時間の目やす」参照
蒸し	蒸気が出ない	●蒸し調理中、蒸気はほとんど出ませんが異常ではありません。

	症状	●お調べいただくこと
その他	停電が起こったら	●炊飯中 ●「白米」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなることがあります。 ●保温中 ●ご飯がまだ温かいときは、「保温」キーを押してください。保温状態になります。（保温ランプが点灯） ●ご飯が冷えきってしまっているときは再び保温にすると、いやなにおいやパサつきの原因になります。 瞬間的な停電は、停電まえの状態に戻ります。

こんなときは

症状	処置
「白米」キーを押したとき、ブザーが2回鳴る	センターセンサーが高温になっており、おいしくご飯が炊けませんので冷めるまで待ってください。
電源を入れたとき、ブザーが鳴り続ける	故障ですのでお買い上げの販売店か弊社お客様ご相談窓口までご連絡ください。

仕様

型名		NS-XA05	NS-XB05
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	白米	0.09～0.54 ［0.5～3］	
	無洗米	0.09～0.51 ［0.5～3］	
	すしめし	0.18～0.54 ［1～3］	
	無洗米	0.17～0.51 ［1～3］	
	炊きこみ	0.09～0.36 ［0.5～2］	
	無洗米	0.09～0.34 ［0.5～2］	
	リゾット	0.27 ［1.5］	
定格		交流 100V 280W 50/60Hz	
保温時間		10時間以内※1	
炊飯方式		直接加熱方式	
電源コードの長さ		1.0m	
外形寸法（約cm）		幅22.5×奥行24×高さ22	
質量		約2.2kg	約2.1kg
最大炊飯容量		0.54L	
区分名		E	
蒸発水量		2.5g	
年間消費電力量		46.4kwh/年	
一回当たりの炊飯時消費電力量		99.0wh	
一時間当たりの保温時消費電力量		17.4wh	
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.00wh※2	
一時間当たりの待機時消費電力量		0.62wh	

●特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●日本国内交流100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）
※1: 保温は10時間以上経過すると保温ランプが点滅します。（保温機能は継続します。）
※2: タイマー機能はありません。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■**お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。**